ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (84) май 2007

журнал для тех, кто любит готовить

















■ салат с брынзой ■ салат с пак-чой и вешенками ■ заливные креветки ■ крем-суп из курицы со щавелем ■ суп из бараньей лопатки ■ говядина с молодыми овощами ■ жареный минтай в орехово-грибной панировке ■ пенне со сладким перцем, помидорами и моццареллой ■ суп куриный с брокколи и зеленой фасолью ■ спагетти со шпинатом, пармезаном и брынзой ■ цыпленок с запеченными лимонами ■ запеченная молодая капустая ■ берлинское печенье ■ торт «рапсодия» ■ творожно-клубничный торт «блюз» ■ напиток из чернослива

www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

www.zanussi.ru

дверца нашего нового духового шкафа открывается вбок,



потому что так удобнее

Удобнее и привычнее! Ведь именно так открываются и окна, и книги, и духовой шкаф Zanussi с боковым открыванием двери. Удобно с любой точки зрения!

ЖИЗНЬ В УДОВОЛЬСТВИЕ. ДОКАЗАНО ZANUSSI







Дорогие друзья!
Лето на пороге, и об этом свидетельствуют не только теплая погода, но и появление на прилавках весенних грибов и первых молодых овощей: капусты, кабачков, моркови, щавеля. И мы, конечно, сразу же предлагаем вам приготовить из них вкусные и красивые блюда.
Любители пикников, обратите внимание: 14 мая в продаже появился номер «Коллекции рецептов», посвященный барбекю. В нем вы найдете много интересных и неожиданных рецептов.
И не забывайте про конкурс на лучший напиток из овощей и фруктов. Победитель получит в награду новый блендер Multiquick Complete от фирмы Braun. А авторы рецептов, занявшие второе и третье места, получат блендеры Braun 6550 M CA. Ждем ваших писем до 1 июля с. г.
А вот конкурс самого вкусного блюда из продуктов компании Parmalat завершен. В следующем номере будут подведены его итоги.
Желаем успехов.

Ваша редакция

содержание

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

блюда, приготовленные с продуктами GALLINA BLANCA

★ полезный совет





салат с шариками из брынзы

ЧТО НУЖНО:

- **4** помидора
- **150 г** оливок
- **1** красная луковица
- **1** пучок кинзы
- **2** небольших свежих огурчика
- **150 г** брынзы
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **3** веточки укропа
- **75 мл** оливкового масла
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 375,5 ккал
белки – 10,5 г, жиры – 32,2 г, углеводы – 9,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, нарезать дольками. Оливки достать из банки, маринад сохранить. Лук очистить, тонко нарезать полукольцами. Зелень кинзы вымыть, измельчить.

2 Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой, посолить и отставить на 5 мин., затем отжать руками, чтобы стек лишний сок.

3 Брынзу раскрошить в миску, тщательно растереть вилкой, добавить лимонный сок, приправить солью и черным перцем.
Укроп вымыть, стряхнуть излишки воды, измельчить. К протертой брынзе добавить отжатую огуречную мякоть и укроп. Тщательно перемешать, охладить.

4 При помощи 2 чайных ложек сформовать шарики из сырной массы или скатать их вручную.

5 **Приготовить заправку.** Смешать оливковое масло, 1 ст. л. маринада от оливок, приправить солью и перцем.

6 Выложить в салатник помидоры, оливки, луковые кольца и шарики из брынзы, сбрызнуть заправкой и посыпать зеленью кинзы.

салат с пак-чой и вешенками



ЧТО НУЖНО:

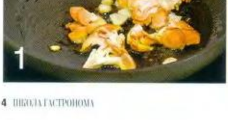
- **0,5** кочана китайской горчичной капусты пак-чой
- **250 г** свежих вешенок
- **1** пучок салата корн
- **1** красная луковица
- горсть очищенных грецких орехов
- **30 г** пармезана
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** яблочного уксуса
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 244,6 ккал
белки – 6,5 г, жиры – 22,5 г, углеводы – 4,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вешенки вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, положить вешенки и обжарить их, периодически помешивая, 15 мин.

2 Лук очистить, тонко нарезать полукольцами. Капусту и салат корн вымыть, обсушить. Белую часть капусты нарезать кусочками шириной 1 см, листья – узкими лентами. Салат разобрать на листики. Грецкие орехи крупно порубить. Смешать в большой салатнице капусту, салат, лук, орехи и тертый сыр. Посолить, поперчить по вкусу, заправить уксусом и оставшимся оливковым маслом. Перемешать. Перед подачей на стол добавить вешенки.



1

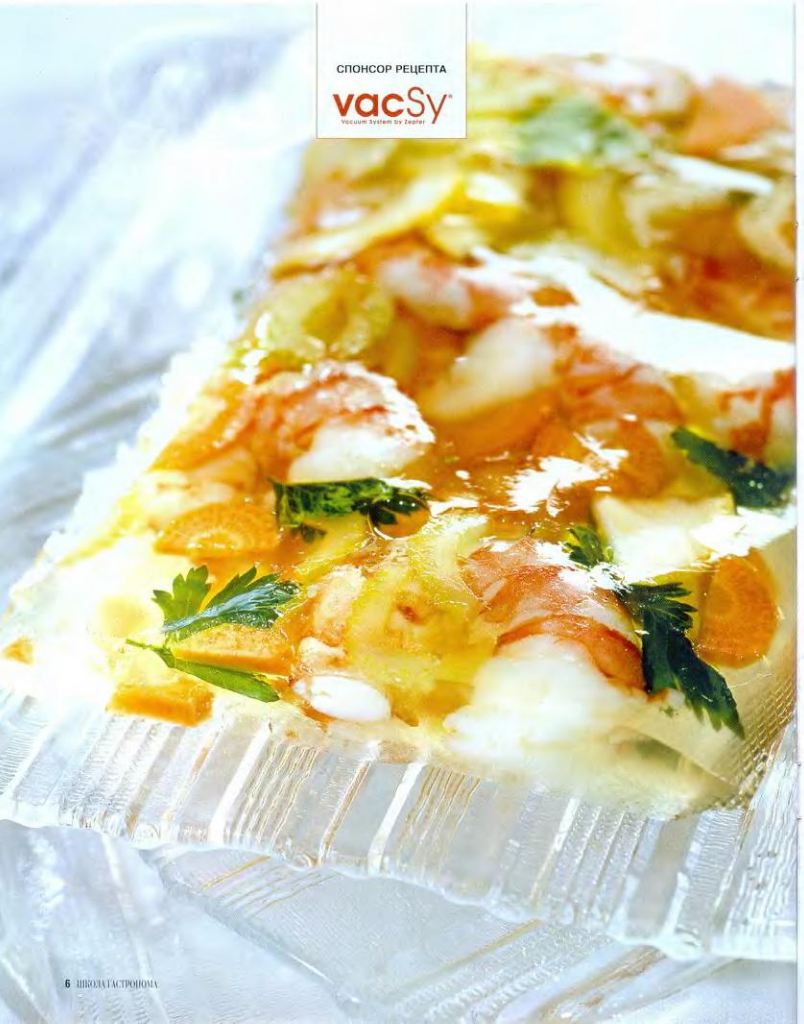


2

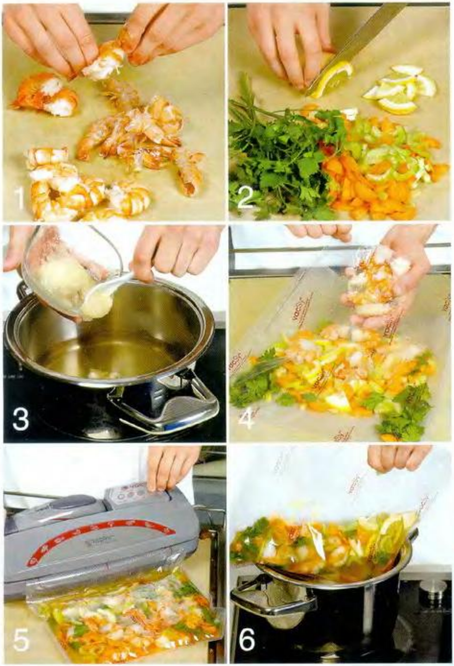
КСТАТИ

На рынках и в крупных супермаркетах не так давно появилась в продаже китайская горчичная капуста пак-чой. Ее очень сочные и нежные листья с приятным освежающим вкусом украсят любой весенний салат. Пак-чой можно и тушить, но недолго. Если вы хотите приготовить с ней овощное рагу, добавьте ее в самом конце.





заливные креветки



ЧТО НУЖНО:

- **12–14** королевских креветок
- **1** морковка
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** пучок петрушки
- **0,5** лимона
- **1** стакан рыбного бульона
- **1,5 ч. л.** желатина в порошке
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин. + 4 часа
Порций: 8
1 порция: 16,4 ккал
белки – 2,5 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 1,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки опустить в подсоленную кипящую воду. Как только креветки покраснеют, отбросить их на дуршлаг и сразу же обдать холодной водой. Очистить креветки от панциря, удалить кишечную вену.

2 Морковь очистить и тонко нарезать ломтиками. Сельдерей вымыть и тонко нарезать кусочками. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики. Лимон тонко нарезать.

3 Желатин замочить в небольшом количестве бульона, дать набухнуть. Остальной бульон разогреть, не доводя до кипения. Добавить желатин, перемешать.

4 В **ВАКСИ-пакет** от **Zepter** положить креветки, нарезанные овощи, листики петрушки и лимон. Влить бульон с желатином.

5 Следуя инструкции, завакуумировать пакет с помощью **аппарата для герметичной упаковки пакетов ВАКСИ**.

6 Опустить пакет в кипящую воду на 5 мин. Вынуть, дать остыть, затем положить в холодильник до полного застывания. Аккуратно разрезать пакет и переложить заливное на блюдо.

КСТАТИ

*** С помощью системы вакуумного хранения ВАКСИ от Zepter можно хранить все виды продуктов (от необработанных ингредиентов до готовых блюд) в 3–5 раз дольше, чем обычно, причем они сохранят витамины и вкусовые качества.**

*** Система ВАКСИ незаменима в сезон летне-осенних заготовок для приготовления свежезамороженных овощей, фруктов и ягод в специальных вакуумных пакетах, сохраняющих натуральный вкус продуктов.**

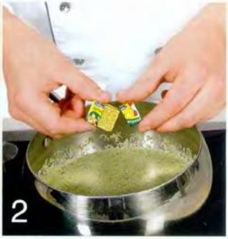


СУПЫ

крем-суп из курицы со щавелем

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 184,1 ккал
белки – 13,4 г, жиры – 6,8 г, углеводы – 17,3 г


1


2



ЧТО НУЖНО:

- **2** куриные грудки
- большой пучок щавеля
- **3** картофелины
- **1** луковица
- половина сладкого перца
- **200 мл** сливок жирностью 9%
- **1** **двухслойный кубик «Бульон + Приправа» Galina Blanca**
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грудки положить в кастрюлю, влить 1,5 л холодной воды. Поставить кастрюлю на сильный огонь и довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь до среднего, варить 20 мин. Грудки переложить на тарелку. Бульон процедить. Картофель и лук очистить, крупно нарезать. Сладкий перец вымыть, нарезать. Процеженный бульон довести до кипения, положить картофель, лук и сладкий перец. Варить 10 мин.

2 Куриные грудки нарезать небольшими кусочками. Щавель промыть и обсушить. Добавить в суп курицу и щавель, готовить 3 мин. Перелить суп в блендер и измельчить в пюре.
Протереть пюре через сито. Влить его в чистую кастрюлю, добавить сливки и **двухслойный кубик «Бульон + Приправа» Gallina Blanca**. Перемешать, посолить по вкусу и прогреть, не доводя до кипения.

КСТАТИ

Кубик «Бульон + Приправа» совмещает в себе лучшие качества двух продуктов: насыщенного куриного бульона и оптимально сбалансированной приправы из 12 овощей и трав. Новый кубик Gallina Blanca идеально подходит для приготовления супа.



Полет кулинарной фантазии

Высококачественные продукты «Валио» – для Вас, желающих готовить по-настоящему вкусно из хороших продуктов.





Творог «Валио» производится в Финляндии из молока высшего качества с применением специальной закваски.



Мягкий обезжиренный творог 0,3% - специально разработан для тех, кто следит за калориями. Творог великолепно подходит для приготовления десертных блюд, тортов, пирогов, а также может употребляться в качестве салатного соуса.



Творог рассыпчатый 2% - очень популярен в Финляндии, его используют для приготовления легких салатов, начинок и выпечки.

Покупайте продукты «Валио» в лучших магазинах города.
www.valio.spb.ru



суп из бараньей лопатки



ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** бараньей лопатки без костей
- **1 ч. л.** зиры
- **2** луковицы
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **3** бутона гвоздики
- **0,5** кочана цветной капусты
- **1** морковка
- **1** небольшой кабачок
- **150 г** стручковой фасоли
- **1 ст. л.** красной пасты карри
- соль по вкусу

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 968 ккал
белки – 64,5 г, жиры – 72,9 г, углеводы – 13,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранью лопатку вымыть, обсушить, срезать с нее весь жир. Разогреть сухую кастрюлю с толстым дном, положить в нее жир, нарезанный кусочками, и обжарить его до образования шкварок. Шумовкой переложить шкварки на тарелку.

2 Добавить в вытопленный жир зиру, готовить 30 сек. Положить лопатку и обжарить, по 5 мин. с каждой стороны. Очистить 1 луковицу, вымыть сельдерей. Положить овощи целиком и гвоздику в кастрюлю с мясом, обжарить все вместе, 3 мин.

3 Влить 2 л горячей воды, увеличить огонь до максимума и быстро довести суп до кипения. Снять пену, уменьшить огонь и варить 1 ч. Снять кастрюлю с огня, мясо переложить на тарелку. Бульон процедить, снова налить в кастрюлю и вернуть на огонь.

4 Дать мясу немного остыть и нарезать небольшими кусочками. Положить в бульон. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и варить под крышкой 30 мин.

5 Цветную капусту вымыть, разобрать на небольшие соцветия. Кабачок вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Вторую луковицу и морковь очистить, измельчить. У фасоли отрезать кончики.

6 Положить овощи в кастрюлю, варить 7 мин. Добавить пасту карри и соль по вкусу, перемешать и готовить еще 3 мин. Снять с огня. Дать постоять под крышкой 10 мин.



говядина с молодыми овощами под хлебной крышкой М≈

Время приготовления: 2 часа 05 мин.
Порций: 4
1 порция: 1016,5 ккал
белки – 60,3 г, жиры – 59,1 г, углеводы – 60,8 г

ЧТО НУЖНО:

- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1 кг** говядины без костей
- **2 ст. л.** муки
- **1 ч. л.** соли
- **0,5 ч. л.** черного перца
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2** стакана темного пива
- **2** веточки тимьяна
- **1** яйцо
- **4** маленькие морковки
- **4** маленьких цукини
- **2** маленьких патиссона
- **250 г** готового слоеного теста

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Говядину вымыть, обсушить и нарезать кусочками размером 2 х 3 см. Муку смешать с солью и перцем. Обвалять в этой смеси кусочки мяса.

2 В сковороде с высокими бортиками разогреть растительное масло. Небольшими порциями обжарить в нем мясо, по 5 мин. каждую порцию. Переложить мясо в миску.

3 В этой же сковороде обжарить, постоянно помешивая, лук и чеснок, 5 мин. Вернуть в сковороду говядину вместе с выделившимся соком.
Влить пиво. Довести до кипения, затем уменьшить огонь, добавить тимьян, накрыть крышкой и готовить 1 ч 15 мин.

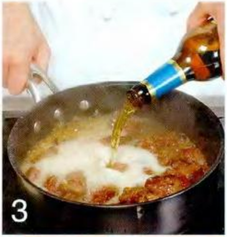
4 Овощи вымыть, крупно нарезать. Опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин. Отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой.

5 Переложить мясо в форму для запекания, добавить овощи, накрыть «крышкой» из слоеного теста.

6 Смазать «крышку» слегка взбитым яйцом. Поставить в холодильник на 15 мин.
Разогреть духовку до 180 °С. Запекать говядину в духовке 20 мин.


1

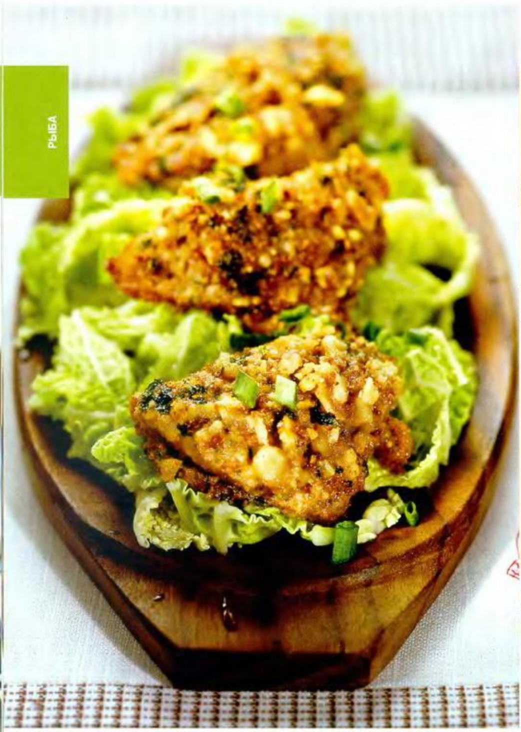

2


3


4


5


6









жареный минтай в орехово-грибной панировке

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** очищенных грецких орехов
- **30 г** сухих белых грибов
- **1** пучок кинзы
- **1** лимон
- **4** филе минтая
- соль, черный перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 538 ккал
белки – 26,4 г, жиры – 45,1 г, углеводы – 6,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

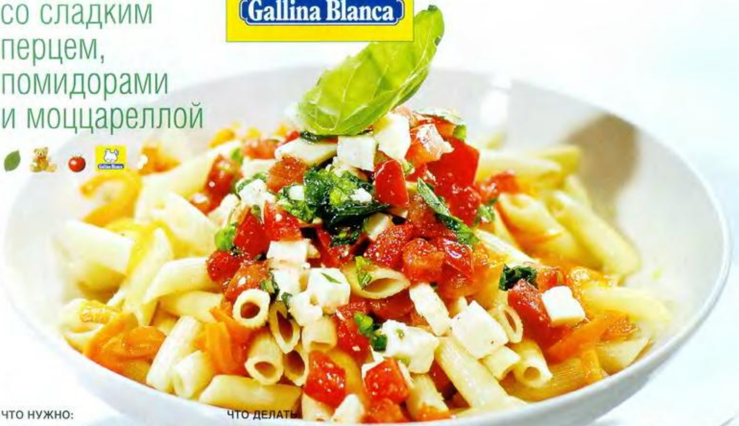
1 Орехи и сухие грибы порубить в мелкую крошку. Кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Из лимона отжать сок, смешать его с орехами, грибами и кинзой.

2 Рыбу вымыть, тщательно обсушить. Разрезать каждое филе поперек на 2 части, натереть солью и перцем. Обвалять каждый кусок в получившейся панировке.

3 Разогреть в сковороде немного растительного масла. Обжарить рыбу, по 3 мин. с каждой стороны.

рецепты от Gallina Blanca

пенне со сладким перцем, помидорами и моццареллой



ЧТО НУЖНО:

- **450 г ПЕРЬЕВ GALLINA BLANCA** (пенне)
- **1** сладкий перец
- **4** помидора
- **200 г** сыра моццарелла
- **2 ст. л.** оливкового масла
- несколько листочков базилика
- соль, черный перец по вкусу
- **100 г** тертого сыра пармезан

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 705,3 ккал
белки – 30,5 г, жиры – 27,4 г, углеводы – 84,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Всыпать **ПЕРЬЯ GALLINA BLANCA** в кипящую подсоленную воду, дать закипеть, варить 10 мин. Откинуть на дуршлаг, накрыть крышкой и отставить.

2 Сладкий перец вымыть, удалить сердцевину с плодоножкой. Мякоть нарезать полосками, выложить на сковороду, сбрызнуть половиной оливкового масла, посолить и поперчить. Тушить на среднем огне 5–7 мин.
Добавить полоски перца к горячим перьям, перемешать и накрыть крышкой. Сохранять теплыми до подачи.

3 Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу. Удалить семена. Нарезать мякоть кусочками и выложить в миску. Добавить нарезанную кусочками моццареллу, слегка приправить солью и черным перцем. Листья базилика вымыть и обсушить. Помидоры с сыром заправить оставшимся оливковым маслом, добавить листья базилика и перемешать.

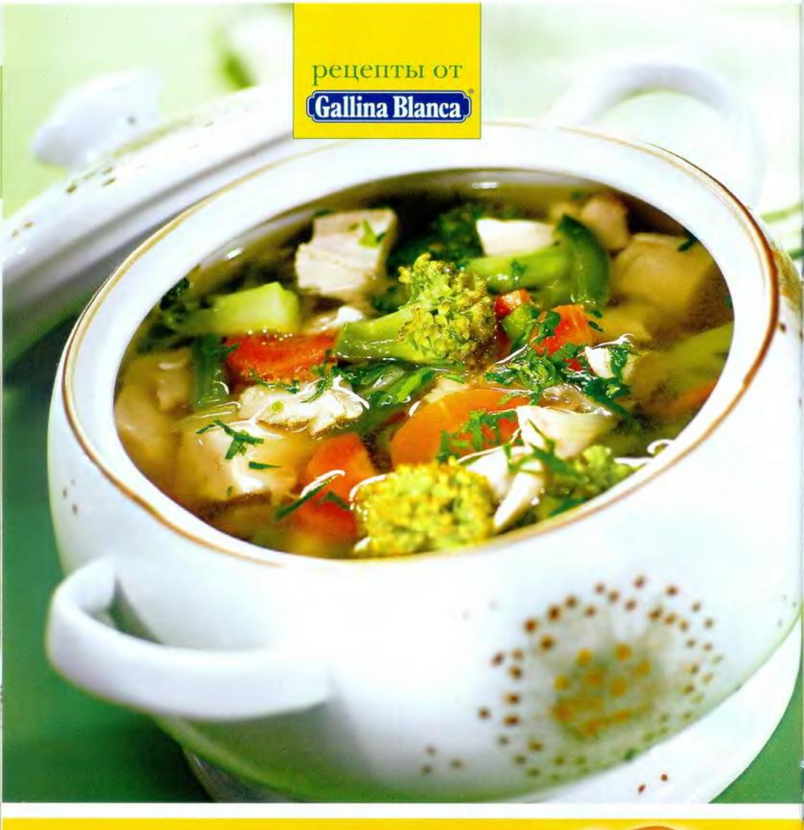
Перья подавать теплыми, выложив сверху помидоры с моццареллой. Посыпать при подаче тертым пармезаном.







рецепты от Gallina Blanca



СЕКРЕТЫ СУПОВОЙ ГАРМОНИИ









суп куриный с брокколи и зеленой фасолью





ЧТО НУЖНО:

- **1** потрошеная курица весом 1–1,2 кг
- **1,5 л** холодной воды
- **2** средние луковицы
- **2** крупные морковки
- **200 г** брокколи
- **100 г** замороженной стручковой фасоли
- **3** веточки петрушки
- **2** **ДВУХСЛОЙНЫХ КУБИКА «БУЛЬОН + ПРИПРАВА» GALLINA BLANCA**

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 654,6 ккал
белки – 49,2 г, жиры – 45,8 г, углеводы – 11,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу положить в кастрюлю, залить водой. Поставить кастрюлю на средний огонь, довести до кипения.

2 Очистить 1 луковицу, разрезать пополам. Вымыть и очистить 1 морковку, разрезать ее вдоль пополам. Морковь и лук положить разрезом вниз на сухую, сильно разогретую сковороду и подпечь до золотистого цвета, 3–5 мин. Добавить подготовленные овощи в кипящий бульон, варить 1 ч на несильном огне.

3 Сваренную курицу вынуть из кастрюли. Бульон процедить, влить в чистую кастрюлю и вновь поставить на огонь. Мясо курицы снять с костей и нарезать кусочками.

4 Оставшиеся морковку и луковицу очистить, а затем нашинковать. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. В кипящий бульон опустить нарезанную морковь, лук, брокколи и стручки фасоли. Дать закипеть и варить 15 мин.

5 Зелень петрушки вымыть, измельчить. Добавить в суп 2 **ДВУХСЛОЙНЫХ КУБИКА «БУЛЬОН + ПРИПРАВА» GALLINA BLANCA**, зелень петрушки, куриное мясо. Готовить 3 мин., затем снять с огня и дать настояться, 10 мин.



спагетти со шпинатом, пармезаном и брынзой

ЧТО НУЖНО:

- **450 г** **СПАГЕТТИ GALLINA BLANCA**
- **150 г** свежего шпината
- **40 г** сыра пармезан
- **50 г** брынзы
- **1** зубчик чеснока
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** очищенных кедровых орешков
- **1** небольшой пучок петрушки
- соль по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 542,7 ккал
белки – 18,3 г, жиры – 16,5 г, углеводы – 80,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **СПАГЕТТИ GALLINA BLANCA** опустить в кипящую подсоленную воду. Дать вновь закипеть, варить 7 мин. Откинуть на дуршлаг, накрыть крышкой и отставить в сторону.

2 Пока варятся спагетти, **приготовить соус**. Листья шпината вымыть, положить в миску или кастрюлю, залить присоленным кипятком и оставить на 3 мин. Затем откинуть шпинат на сито, дать стечь всей воде. Пармезан натереть на терке. Брынзу нарезать кубиками. Чеснок очистить. В блендере измельчить шпинат, чеснок, пармезан и брынзу. Влить тонкой струйкой оливковое масло и перемешать до однородности.

Зелень петрушки вымыть и обсушить. Теплые спагетти свернуть в форме гнезда, в центр выложить шпинатную пасту. Украсить кедровыми орешками и веточками петрушки.






Crème Bonjour
Рандеву со вкусом!
Bon appétit! *
С натуральным творогом
* Приятного аппетита!





цыпленок с запеченными лимонами

ЧТО НУЖНО:

- **1** цыпленок весом 1 кг
- **0,5** стакана муки
- **5 ст. л.** растительного масла
- **100 г** оливок
- **2 ст. л.** каперсов
- **1,5** стакана куриного бульона
- пучок петрушки
- **50 г** сливочного масла
- **2** лимона
- соль по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 989,1 ккал
белки – 48,9 г, жиры – 81,3 г, углеводы – 15,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цыпленка вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей. Муку приправить солью, просеять в миску, обвалять в ней куски цыпленка.

2 Разогреть в сковороде на сильном огне 4 ст. л. растительного масла, положить куски цыпленка. Жарить до образования румяной корочки, 4 мин.

3 Перевернуть куски на другую сторону и готовить еще 3 мин. Уменьшить огонь до среднего.

4 Добавить в сковороду оливки и каперсы, влить бульон. Довести до кипения и готовить 5 мин.

5 Петрушку вымыть, обсушить и измельчить, добавить в сковороду с цыпленком вместе со сливочным маслом, готовить 2 мин. Накрыть крышкой и снять с огня.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Противень накрыть пергаментом. Лимоны вымыть, тонко нарезать кружками, уложить на противень, слегка присыпать солью и сбрызнуть оставшимся маслом. Поставить в духовку на 20 мин. Запеченные лимоны добавить к цыпленку.



запеченная молодая капуста

ЧТО НУЖНО:

- **2** кочана молодой капусты
- **1** стебель лука-порея, только белая часть
- **2** морковки
- **2** яйца
- **2** зубчика чеснока
- **250 мл** сливок жирностью 22%
- **0,5** стакана хлебных крошек
- **100 г** твердого сыра
- растительное масло для обжаривания
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 457 ккал
белки – 15,9 г, жиры – 32,4 г, углеводы – 25,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Порей вымыть, нарезать тонкими кольцами. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Яйца отварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить. Чеснок очистить и измельчить.

2 Разогреть в сковороде немного растительного масла. Обжарить лук и морковь, 3 мин. Снять с огня и дать немного остыть.

3 Добавить в овощную смесь чеснок, хлебные крошки и сливки. Приправить солью и перцем, перемешать. Вернуть на огонь и проварить 3 мин., до загустения.

4 Яйца порубить в крупную крошку и добавить в соус. Перемешать и сразу же снять с огня.

5 Капусту очистить от верхних листьев. Каждый кочан разрезать на 4 части, не удаляя кочерыжку. Обжарить на сковороде в разогретом растительном масле, по 3 мин. с каждой стороны.

6 Форму для запекания смазать растительным маслом. Уложить в нее капусту, кочерыжками вниз. Добавить сливочно-овощную смесь.
Духовку разогреть до 200 °С. Посыпать капусту тертым сыром и запекать 20 мин.




Biscuits
Bonne Maman

берлинское печенье

Время приготовления: 55 мин. + 4 часа
Количество: 45 шт.
1 шт.: 107,8 ккал
белки – 1,5 г, жиры – 5,1 г, углеводы – 13,9 г













ЧТО НУЖНО:

250 г муки
3 ч. л. разрыхлителя
250 г творога
250 г сливочного масла
200 г сахара

Для глазури:

2 лимона
1 стакан сахарной пудры

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку смешать с разрыхлителем, просеять горкой на рабочую поверхность. Сделав углубление, положить в него творог. Вымесить тесто руками, начиная с середины. Слегка раскатать. Положить в центр размягченное сливочное масло. Свернуть тесто в шар и еще раз тщательно вымесить.

2 Раскатать тесто в прямоугольный пласт на присыпанной сахаром поверхности, дважды сложить и вновь раскатать. Повторить еще 2 раза. Накрыть раскатанное тесто пищевой пленкой и свернуть рулетом так, чтобы пленка была внутри. Рулет накрыть и положить в холодильник на 3–4 ч.

3 Охлажденный рулет развернуть, пленку снять. Наметить (зрительно) середину пласта. Свернуть короткие края теста «встречными» рулетами так, чтобы они соединились посередине.

4 Нарезать рулет кусочками по 2–3 см шириной.
Разогреть духовку до 220 °C. Разложить кусочки на противне, выстеленном пергаментом. Слегка прижать, придав им форму сердечек, и оставить на 15 мин. Затем поставить в духовку и выпекать 10 мин.

5 **Приготовить глазурь.** Выжать из лимонов сок и смешать его с сахарной пудрой.

6 Горячие печенья покрыть глазурью, дать остыть.





торт «рапсодия»

ЧТО НУЖНО:

Для меренг:

- **10** яичных белков
- **2** стакана сахара

Для медовых коржей:

- **1** яйцо
- **1** стакан сахара
- **100 г** маргарина
- **2 ст. л.** сметаны
- **2 ст. л.** меда
- **3** стакана муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя для теста
- цедра 1 лимона

Для крема:

- **1** стакан молока
- **1** стакан сахара
- **1** пакетик (7 г) ванильного сахара
- **10** яичных желтков
- **450 г** сливочного масла
- **100 г** шоколада
- **1** стакан очищенного фундука

Время приготовления: 1 час + 1 час 30 мин.
Порций: 8–10
1 порция: 1117,8 ккал
белки – 13,8 г, жиры – 62,3 г, углеводы – 125,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Яйцо растереть с сахаром, добавить маргарин, сметану и мед, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, просеять, добавить измельченную цедру, соединить с остальными ингредиентами. Замесить тесто.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Тесто разделить на 3 равные части, уложить в низкие круглые формы для выпечки, поставить в духовку на 15 мин. Дать остыть в формах.

3 Уменьшить температуру духовки до 150 °С. Взбить белки с сахаром. Противень застелить пергаментом. Чайной ложкой, смоченной в холодной воде, выкладывать белковую массу на противень. Выпекать меренги в духовке 10 мин., затем снизить температуру до 100 °С и подсушивать в течение 1,5 ч. Открыть дверцу. Дать меренгам полностью остыть, не вынимая противень из духовки.

4 **Приготовить крем.** Слегка нагреть в сотейнике молоко, всыпать в него сахар и ванильный сахар. Помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня, по одному вбивать желтки, размешивая, до загустения крема. Охладить. Вбить размягченное сливочное масло.

5 Шоколад натереть на терке, орехи измельчить. Крем разделить на три части, в одну часть добавить шоколадную крошку, в другую – орехи, третью – оставить как есть.

6 Первый корж смазать половиной шоколадного крема, на него выложить меренги, плотно прижимая их друг к другу, затем – половину орехового крема. Положить второй корж, на него – оставшийся шоколадный крем, слой меренг и ореховый крем. Накрыть третьим коржом. Верх торта и бока смазать ванильным кремом.

Украсить торт оставшимися меренгами.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
КАРАТ
1934
ВСЕ ПО-ДОМАШНЕМУ!

творожно-клубничный торт «блюз»











ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **125 г** сливочного масла **«Домашнее» «Карат»**
- **2** яичных желтка
- **1** пакетик (7 г) ванильного сахара
- **75 г** сахарной пудры
- • щепотка соли
- **2 ст. л.** сметаны **«Домашняя» «Карат»**
- **250 г** муки
- **1** пакетик разрыхлителя теста

Для крема:

- **225 г** зерненого творога **«Сыр Домашний» «Карат»**
- **70 г** сахарной пудры
- **40 г** желатина
- **225 мл** сливок жирностью 33%
- **500 г** клубники
- **100 г** сахара

Время приготовления: 55 мин. + 2 часа
Порций: 10
1 порция: 518,2 ккал
белки – 13,4 г, жиры – 26,1 г, углеводы – 57,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло **«Домашнее» «Карат»** протереть с желтками, ванильным сахаром, сахарной пудрой и солью, добавить сметану **«Домашнюю» «Карат»**, перемешать. Просеять в миску с масляной смесью муку с разрыхлителем и вымесить тесто.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Дно круглой разъемной формы для выпекания сбрызнуть водой и накрыть пергаментом. Выложить на него тесто и разровнять. Выпекать корж в духовке 15–20 мин., пока тесто не приобретет золотистый оттенок. Дать остыть, не вынимая из формы.

3 Зерненый творог **«Сыр Домашний» «Карат»** протереть через сито (сыворотку сохранить), затем взбить с сахарной пудрой. В сыворотку добавить 1 ст. л. воды. Залить этой смесью желатин, дать ему набухнуть, 10 мин., затем процедить.

4 Сливки взбить в пышную пену, смешать с протертым зерненым творогом и желатином. Поставить в холодильник на 20 мин.

5 Клубнику перебрать, вымыть и обсушить. Для мусса взбить с сахаром 150 г ягод. Протереть полученную смесь через сито. Остальные ягоды разрезать пополам. Смазать остывший корж приготовленным муссом, сверху разложить одну треть свежей клубники. На ягоды положить половину творожного крема, затем – вторую треть клубники. Выложить оставшийся крем, украсить клубникой. Поставить торт в холодильник на 2 ч.

КСТАТИ

«Домашние» масло, сметана и сыр «Карат» производятся из натурального молока, не содержат консервантов и имеют сертификат «Экологичный продукт». «Сыр Домашний» – прекрасный диетический продукт: он богат кальцием, в нем содержатся молочнокислые бактерии и незаменимые аминокислоты. Он нежирный и легкоусвояемый. Срок хранения – 7 дней.





напиток из чернослива

ЧТО НУЖНО:

100 г чернослива
2 ст. л. сахара
0,5 ч. л. ванильного сахара
4 бутона гвоздики
4 горошины душистого перца

Время приготовления: 10 мин. + 1 час
Порций: 2
1 порция: 181,2 ккал
белки – 1,1 г, жиры – 0 г, углеводы – 44,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив промыть. Вскипятить в сотейнике 0,5 л воды. Положить чернослив, дать закипеть и проварить 5 мин.

2 Добавить сахар, ванильный сахар и пряности целиком. Готовить 4 мин., затем снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться минимум 1 ч. Готовый напиток процедить и разлить по стаканам.







ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки - 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890 0057 610
* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162 г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



читайте в следующих выпусках:

- тарталетки со спаржей
- рыбный салат с авокадо
- томатный суп с пастой
- рагу из кролика
- рыба с овощами
- сдобные булочки
- клубничный торт из заварного теста
- десерт из запеченных фруктов

следующий номер выйдет 4 июня

ГДЕ КУПИТЬ

• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123, ww.zepter.com
телефон информационной линии
8 800 2002 700

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (84), май 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Варвара Емелина, Александр Ильин, Мария Привезенцева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 224 800 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

Темы занятий на май:

- Чай на все случаи жизни. Только в мае – стоимость 1200 руб New!
- Курс «От простого к сложному»
- Мастер-класс Александра Селезнева
- Итальянские пасты
- Итальянская кухня
- Современная азиатская кухня NEW
- Китайская кухня
- Японская кухня
- Горячее из мяса и птицы
- Шашлык, гриль, барбекю
- Готовимся к пикнику
- Салаты и закуски
- Домашняя выпечка
- Домашние обеды
- Домашняя грузинская кухня
- Конфеты ручного приготовления и птифуры NEW
- Европейские торты и десерты NEW
- Основы карвинга
- Банкет за два часа NEW
- Низкокалорийное меню

Стоимость занятий:

- Курс «От простого к сложному»:
  1 занятие **1700 руб.**
  4 занятия **5200 руб.**
- Тематические занятия **2300 руб.**
- Этнические темы **3500 руб.**
- Абонемент:
  4 тематических занятия **7500 руб.**
  4 этнических занятия **11 500 руб.**
- **Абонемент на год:** (неограниченное количество посещений) **$2500**



Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы не только получите новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!

Информация о Школе на сайте www.gastromag.ru и по телефону (495) 725-1070